



Fiel a los orígenes franceses de la familia, Cuvelier Los Andes pensó este rosado en un estilo Côtes de Provence. Un rosado de cosecha temprana y de prensa directa.



Datos Técnicos

100% Malbec

Ubicación: Valle de Uco, Vista Flores, Tunuyán, Mendoza, Argentina.

Alcohol: 12.3%

Acidez: 6.74 g/L

Azúcar Residual: 2.37 g/L

pH: 3.5

Extracto Seco: 21.9 g/L

Producción: 15.000 Botellas.

Viñedos

Superficie total: 65 hectáreas.

Altitud: 1000 metros sobre el nivel del mar.

Densidad de plantación: 5.500 plantas por hectárea en espaldero.

Rendimiento: 7.000 a 8.000 kgs. por hectárea

Cosecha: Manual en cajas de 12 kgs a finales de Febrero del 2018.

Vinificación

Prensado directo. Maceración pelicular durante 6 horas en la prensa. Fermentación alcohólica en tanque de acero inoxidable durante 30 días a baja temperatura (16°C). Estabilización en frío durante 15 días, filtración y embotellado el de Abril 2018.

Nota de Cata

Vista: salmon pálido muy bonito con tonos rosas, atractivo.

Aroma: intenso, con notas cítricas, florales, y fruta fresca como damasco.

Boca: fresco, jugoso, fácil de tomar, crocante. Muy Rico.